



CANNOLI ALLA RICOTTA (TRIM)

CANNOLI SICILIANI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CREMA DI RICOTTA

INGREDIENTI

| | |
|----------------|---------|
| RICOTTA FRESCA | g 1.000 |
| ZUCCHERO | g 300 |
| TRIM | g 30-50 |

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con la foglia tutti gli ingredienti, fino ad avere una crema liscia priva di grumi.

ZUCCHERO DA SPOLVERO

INGREDIENTI

| | |
|-----------------|------|
| BIANCANEVE PLUS | Q.B. |
|-----------------|------|

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire i cannoli, spolverare la superficie con BIANCANEVE PLUS e decorare con canditi a scelta.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per ottenere una ricetta più golosa, aggiungere 200 gr di PEPITA 1800 alla crema di ricotta.